

пароварка

S45VA

SC45V2

SC45VNE2



СОДЕРЖАНИЕ

1	Указания по эксплуатации	4
2	Указания по утилизации – наш вклад в охрану окружающей среды	6
3	Указания по технике безопасности	7
4	Знакомство с прибором	10
5	Имеющиеся принадлежности	11
6	Перед установкой	11
7	Описание элементов управления на передней панели прибора	12
8	Использование пароварки	14
9	Подача воды	16
10	Выбор функции приготовления	18
11	Ориентировочные значения параметров приготовления	29
12	Уход и техническое обслуживание	37
13	Чистка прибора	41
14	Внеплановое техническое обслуживание	42
15	Установка прибора	44

Изготовитель оставляет за собой право распространения данной инструкции на новые модели продукции Smeg, которые будут введены в ассортимент после изготовления тиража данной инструкции при условии, что новые модели Smeg будут аналогичны актуальным моделям с точки зрения особенностей их эксплуатации.



Инструкции для пользователя: содержат рекомендации по эксплуатации, описание элементов управления, указания по правильному уходу за прибором, а также инструкции по чистке и техническому обслуживанию прибора.



Инструкции для специалиста: предназначены для квалифицированного техника, который осуществляет установку, ввод в эксплуатацию и проверку прибора.



Указания по эксплуатации

1 Указания по эксплуатации



Эта инструкция является неотъемлемым компонентом прибора. Ее следует хранить в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.

Перед началом эксплуатации прибора следует внимательно прочесть инструкцию и всю содержащуюся в ней информацию. Установка прибора должна производиться квалифицированным специалистом в соответствии со всеми действующими предписаниями. Этот прибор предназначен для бытового использования и соответствует всем действующим директивам Европейского Союза. Конструкцией прибора предусмотрено выполнение следующих функций: приготовление и разогрев блюд; любое иное использование следует считать ненадлежащим.

Изготовитель прибора не несет никакой ответственности в случае использования прибора в целях, отличающихся от вышеназванных.

Сохраните инструкцию для последующих консультаций.

Храните инструкцию в доступном месте. При передаче пароварки во временное пользование третьему лицу, передайте ему также и эту инструкцию!



Не следует использовать этот прибор для обогрева помещений.



Никогда не оставляйте упаковочный мусор в квартире без присмотра. Отсортируйте упаковочные материалы по их виду и отнесите в ближайший приемный пункт.



Этот прибор имеет маркировку в соответствии с директивой 2002/96/EG по утилизации старых электрических и электронных приборов (WEEE).

Эта директива определяет порядок сбора и утилизации старых приборов для всех стран Европейского Союза.



Никогда не закрывайте отверстия и прорези для вентиляции и отвода тепла.



Типовая табличка с техническими характеристиками, серийным номером и контрольным знаком расположена на раме дверцы прибора и хорошо видна.

Ни в коем случае не следует удалять типовую табличку.

Указания по эксплуатации



Никогда не используйте для чистки металлические губки или скребки с острыми краями, чтобы не повредить поверхности прибора.

Используйте для чистки обычные, неабразивные чистящие средства и при необходимости – деревянные или пластмассовые инструменты. Основательно промойте прибор, а затем вытрите насухо мягкой тряпкой или замшей для протирки оконных стекол.





2 Указания по утилизации – наш вклад в охрану окружающей среды

Для упаковки наших приборов используются материалы, содержащие мало вредных веществ, безвредные для окружающей среды и пригодные для повторной переработки. Мы предлагаем Вам внести свой вклад в дело охраны окружающей среды и утилизировать упаковку должным образом. Узнайте в магазине, где Вы купили прибор, или в местных административных органах адреса пунктов сбора, переработки и утилизации упаковочного материала.

Никогда не оставляйте разбросанными упаковку или ее детали. Детали упаковки, в особенности пластиковые пакеты, представляют опасность для детей (смерть от удушья).

Старые приборы также должны утилизироваться согласно предписаниям.

Важно: передайте прибор на пункт сбора старых, отслуживших свой срок приборов. Благодаря надлежащей утилизации ценные материалы могут использоваться повторно.

Перед отправкой прибора на утилизацию снимите дверцу, а внутренние детали установите, как при эксплуатации, чтобы предотвратить случайное запираание играющих детей в приборе. Кроме того, отрежьте кабель питания и выбросите его вместе с вилкой.

3 Указания по технике безопасности



Дополнительные указания по технике безопасности и вентиляции Вы найдете в разделе «Установка прибора».

Для обеспечения Вашей безопасности установкой и техническим обслуживанием всех электрических приборов должны заниматься квалифицированные специалисты с выполнением всех соответствующих предписаний.

Наши опытные специалисты гарантируют Вам правильную установку и техническое обслуживание прибора.

Газовые и электрические приборы должны отключаться только квалифицированными специалистами.



Вилка кабеля питания и розетка для подключения прибора должны быть одного типа и должны соответствовать действующим предписаниям.

Розетка для подключения прибора должна оставаться доступной после встраивания прибора.

При извлечении вилки из розетки никогда не тяните за кабель.



Прибор должен быть заземлен в соответствии с указаниями по технике безопасности для электроприборов.



Непосредственно после установки прибора проведите короткую проверку прибора в соответствии с приведенными ниже указаниями. Если прибор не функционирует, отсоедините его от электросети и свяжитесь с сервисной службой. Никогда не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.



Внимание! Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. **Внимание!** Если Вы увидели в приборе огонь или дым, оставьте дверцу прибора закрытой, чтобы погасить пламя. Выключите прибор и выньте вилку прибора из розетки или отключите электропитание прибора.

Внимание! Горячий жир и масло легко воспламеняются. Опасно разогревать в рабочей камере растительное масло для обжаривания мяса, поэтому делать этого не следует. Никогда не пытайтесь потушить горящее масло или жир водой (опасность взрыва)! Потушите пламя влажной тряпкой и оставьте все двери и окна закрытыми.

Внимание! Не применяйте для приготовления блюд крепкие алкогольные напитки. Они могут привести к перегреву блюд. Опасность взрыва!

Указания по технике безопасности



Внимание! Запрещается использование прибора взрослыми и детьми с ограниченными физическими или психическими возможностями, или не обладающими достаточными для этого знаниями и опытом, без присмотра или инструктажа лиц, ответственных за их безопасность. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.



Внимание: доступные детали прибора могут нагреваться при его эксплуатации. Не подпускайте маленьких детей близко к включенному прибору.

Внимание: при эксплуатации прибор сильно нагревается. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим деталям внутри прибора. Опасность ожога!

Внимание! Соблюдайте осторожность при открывании дверцы во время работы прибора или сразу после ее завершения, так как из рабочей камеры могут выходить горячий воздух или горячий пар и капли воды. Чтобы избежать ошпаривания отойдите на шаг назад или в сторону.



Внимание! Не допускайте заземления кабелей питания электроприборов горячей дверцей пароварки. Изоляция кабеля может расплавиться. **Опасность короткого замыкания!**



Этот прибор предназначен исключительно для использования в домашних условиях!

Прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, связанные с ненадлежащим или неправильным использованием прибора.

При выполнении приведенных ниже указаний Вы можете избежать повреждения прибора и возникновения других опасных ситуаций:

- Никогда не закрывайте и не затыкайте **вентиляционные отверстия**.
- Никогда не храните в приборе **легко воспламеняющиеся предметы**, так как они могут загореться при включении прибора.
- Не используйте прибор для **хранения блюд**.
- Никогда не лейте на горячие блюда крепкие спиртные напитки (например, коньяк, виски, водку и т.д.). Опасность взрыва!
- Принадлежности, например, металлическая решетка, в рабочей камере сильно нагреваются. Для извлечения принадлежностей всегда используйте прихватки или кухонные рукавицы.
- **Чтобы избежать ожогов**, всегда прикасайтесь к посуде, контейнерам или прибору в кухонных рукавицах.

Указания по технике безопасности

- **Не облакачивайтесь и не садитесь на открытую дверцу прибора.** При этом Вы можете повредить прибор, в особенности петли дверцы. Дверца выдерживает максимальную нагрузку 8 кг.
- Принадлежности выдерживают максимальную нагрузку 8 кг. Не превышайте этот вес, чтобы избежать повреждений прибора.

Чистка:

- После выключения прибор еще некоторое время остается горячим и медленно охлаждается до комнатной температуры. Дождитесь охлаждения прибора, прежде чем его чистить.
- Для чистки стекла дверцы не применяйте абразивные чистящие средства или скребок с острым краем, так как это может привести к появлению на поверхности царапин, и стекло даже может разбиться.
- Переднюю сторону рабочей камеры и внутреннюю сторону дверцы следует содержать в чистоте, чтобы обеспечить безупречную работу прибора.
- Выполняйте, пожалуйста, указания по чистке в главе «Чистка прибора».

Ремонтные работы:

- Во избежание опасных ситуаций замену поврежденного кабеля питания должен производить изготовитель прибора, его уполномоченный представитель или квалифицированный специалист. Для этого необходимы специальные инструменты.
- Работы по ремонту и техническому обслуживанию (в особенности электрических компонентов прибора) должны выполняться только уполномоченными изготовителем квалифицированными специалистами.

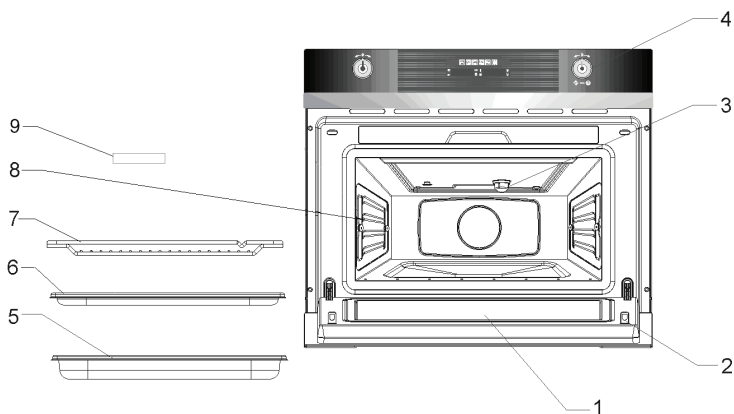


Производитель не несет ответственности за ущерб здоровью людей или материальный ущерб, который связан с невыполнением приведенных выше инструкций, неквалифицированным ремонтом или использованием неоригинальных запасных частей.



Инструкции для пользователя

4 Знакомство с прибором



1. Стекло дверцы
2. Фиксирующее устройство
3. Лампа
4. Панель управления
5. Противень перфорированный
6. Противень неперфорированный
7. Решетка для гриля
8. Направляющие
9. Губка

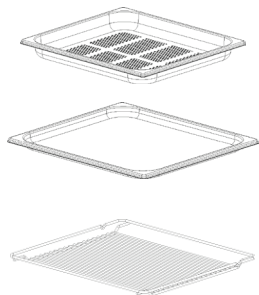


5 Имеющиеся принадлежности

Противень перфорированный: пригоден для приготовления свежих и замороженных овощей, мяса и птицы.

Противень неперфорированный: пригоден для приготовления на пару чувствительных блюд, например, компота и фрикаделек. Его можно использовать совместно с перфорированным противнем для сбора воды.

Решетка для гриля: используется при варке в маленьких сосудах (например, чашках для десерта) и для разогрева блюд.



Принадлежности прибора, которые могут контактировать с продуктами питания, соответствуют предписанию ЕС 1935/2004 и действующим национальным предписаниям.

6 Перед установкой



Никогда не оставляйте упаковочный мусор в квартире без присмотра. Отсортируйте упаковочные материалы по их виду и отнесите в ближайший приемный пункт.



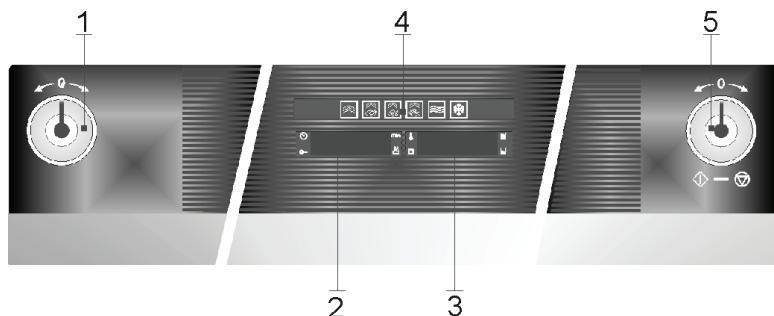
Следует почистить прибор изнутри, чтобы удалить все загрязнения, оставшиеся после изготовления прибора. См. дополнительную информацию в главе «Уход и техническое обслуживание».



Инструкции для пользователя

7 Описание элементов управления на передней панели прибора

Все элементы управления и индикаторы расположены на передней панели прибора. Используемые на рисунке символы объясняются ниже.



1
PT1

Ручка установки параметров функций

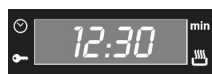
С помощью этой ручки можно установить текущее время, выбрать температуру и время приготовления, а также запрограммировать время начала и окончания процесса приготовления. В дальнейшем для краткости эта ручка будет называться PT1.



5
PT2

Ручка выбора функций

Эта ручка служит для выбора трех режимов работы и для выбора функции приготовления (см. раздел «8.2 Режимы работы»). В дальнейшем для краткости эта ручка будет называться PT2.



2
DSP1

Дисплей текущего времени/времени приготовления

На этом дисплее отображается текущее время или время приготовления. В дальнейшем для краткости этот дисплей будет называться DSP1.



Часы

Установка времени приготовления



Блокировка для безопасности детей

Блокировка для безопасности детей включена (см. раздел «10.3.4 Блокировка для безопасности детей»)



min



Время приготовления Установка времени приготовления

Отсрочка старта Установка времени приготовления с отсроченным стартом

3 DSP2 **Дисплей температуры/продуктов питания** На этом дисплее отображаются установленные для нужной функции параметры, или параметры, установленные пользователем. В дальнейшем для краткости этот дисплей будет называться DSP2.



Температура Прибор нагревается.

Функция удаления накипи См. раздел «10.3.2 Функция удаления накипи».



Индикатор уровня воды Показывает количество воды в резервуаре (см. раздел «9.2 Индикатор уровня воды»).



4 DSP3 **Дисплей функций** На этом дисплее отображаются (подсветкой) все имеющиеся для выбора функции приготовления. Указания по выбору функции приготовления Вы найдете в разделе «10 Выбор функции приготовления». В дальнейшем для краткости этот дисплей будет называться DSP3.

В приведенной ниже таблице Вы найдете список имеющихся функций.

В главе 10 Вы найдете точное описание функций.



Приготовление на пару – ручное управление



Приготовление овощей



Приготовление мяса



Разогрев и стерилизация



Приготовление рыбы



Размораживание



Инструкции для пользователя

8 Использование пароварки

8.1 Меры предосторожности и общие указания



Перед первым использованием пароварки Вам следует некоторое время разогреть прибор при максимальной температуре для удаления возможно оставшихся после изготовления прибора остатков масла, которые могут придать блюдам неприятный запах.

Извлекаемые из прибора принадлежности могут содержать горячую воду. Поэтому рекомендуется надевать кухонные рукавицы и соблюдать особую осторожность.




Принадлежности прибора, которые могут контактировать с продуктами питания, соответствуют предписанию ЕС 1935/2004 и действующим национальным предписаниям.

8.2 Режимы работы

Прибор имеет 3 режима работы, которые выбираются путем нажатия РТ2.

Режим ожидания (Standby): этот режим активируется после подтверждения текущего времени; включается дисплей DSP1, на котором отображается текущее время.

Режим «Вкл»: в режиме ожидания один раз нажмите на РТ2. Загораются все индикаторы и подсветка ручек.

Режим «Выкл»: в режиме «Вкл» один раз нажмите на РТ2. Горит только символ  на дисплее DSP1.

Для обеспечения безопасности эксплуатации ни в одном из этих режимов система нагрева не активируется сразу же.

8.3 Первый ввод в эксплуатацию

При первом вводе в эксплуатацию или после перерыва в электроснабжении на левом дисплее прибора (DSP1) мигает символ 00:00. Прежде чем можно будет запустить процесс приготовления, следует установить текущее время и жесткость воды.

8.3.1 Установка текущего времени и жесткости воды



Для установки текущего времени поверните РТ1 влево или вправо, чтобы установить часы.

Один раз нажмите на РТ1, чтобы перейти к установке минут.

Поворачивайте ручку влево или вправо, чтобы установить минуты.

Еще один раз нажмите на РТ1, чтобы подтвердить установленное текущее время и перейти к установке жесткости воды.


На DSP2 появляется слово «Dig», а на DSP1 отображается жесткость воды «MED» (заводская установка).

Поворачивайте РТ1 вправо или влево, чтобы изменить значение жесткости воды в соответствии с представленной ниже таблицей.

Затем нажмите на РТ1, чтобы подтвердить уровень жесткости воды.

Вид воды	Жесткость воды				DSP1
	Ca + Mg (ppm)	Английский градус (°eH)	Французский градус (°dF)	Немецкий градус (°dH)	
Мягкая вода	0-150	0-11	0-15	0-8	SOFT
Вода средней жесткости	151-350	12-25	16-35	9-20	MED
Жесткая вода	301-500	26-35	36-50	21-28	HARD

8.3.2 Установка уровня воды

После установки жесткости воды на дисплее появляется индикация , и загорается индикатор уровня воды.

Полностью выньте резервуар для воды и дождитесь, пока индикация на дисплее и индикатор уровня воды погаснут.

8.3.3 Изменение текущего времени

В определенных случаях может потребоваться изменение текущего времени, например, при переходе с летнего на зимнее время. С этой целью в режиме ожидания (см. раздел «8.2 Режимы работы») в течение нескольких секунд удерживайте ручку РТ1 в нажатом положении, пока не замигает индикация DSP1. Затем выполните действия, описанные в разделе «8.3.1 Установка текущего времени и жесткости воды».

8.3.4 Изменение жесткости воды

В определенных случаях может потребоваться изменение жесткости воды. Для этого прочтите, пожалуйста, раздел «10.3.3 Изменение жесткости воды».



Инструкции для пользователя

9 Подача воды

При выполнении всех функций прибора резервуар для воды должен быть полон.

Наполните резервуар для воды холодной и свежей питьевой водой до отметки «MAX» на внутренней поверхности резервуара (прим. 1,2 л) и вставьте резервуар в шахту над рабочей камерой.

Если на дисплее появится индикация «rES», это означает, что резервуар вставлен неправильно.

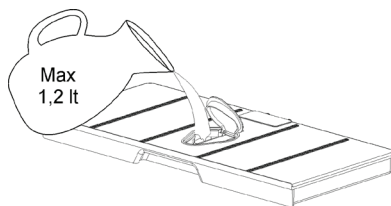
9.1 Доливание воды

Содержимого резервуара для воды обычно хватает на процесс приготовления продолжительностью 50-60 минут.

Если нужно долить воды, начинает

мигать индикатор .

Налейте в резервуар максимум 0,5 л воды, чтобы вода не переливалась через край, когда она будет откачиваться назад в резервуар для воды. Опасность переливания.



9.2 Индикатор уровня воды

Пароварка показывает три уровня воды, находящейся в резервуаре для воды. Они соответствуют следующим данным в процентах:



– от 0 до 20%



– от 20 до 60%



– от 60 до 100 %.

Примечание: не заполняйте резервуар водой, когда он установлен в прибор. Выньте его полностью из прибора и подождите не менее 20 секунд, прежде чем снова устанавливать его в прибор.



9.3 Опорожнение резервуара для воды

Когда прибор выключен, остатки воды откачиваются назад в резервуар для воды.

Во время откачивания воды на дисплее отображается индикация «PUMP».

Это сообщение появляется, когда вода достигла температуры 75 °C и может откачиваться в резервуар для воды.

Когда на дисплее появляется индикация «FULL», в резервуаре находится слишком много воды. Опорожните, пожалуйста, резервуар и снова установите его в прибор.

Внимание: вода в резервуаре может быть горячей! Опасность ожога!

После того, как вода была откачана в резервуар для воды, на дисплее появляется индикация «DEP». В этом случае действуйте следующим образом:

1. Извлеките резервуар и опорожните его.
2. Просушите резервуар для воды и снова установите его в шахту над рабочей камерой прибора. Почистите и просушите рабочую камеру.
3. Оставьте дверцу прибора открытой, чтобы рабочая камера могла охладиться и полностью просохнуть.

Важное указание: рекомендуется извлекать и опорожнять резервуар для воды после каждого процесса приготовления. Это предотвращает появление внутри прибора накипи и бактерий.

Не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине.

Если резервуар для воды не извлекали из прибора и запустили новый процесс приготовления, на дисплее появляется предупреждение «DEP».

Это предупреждение можно выключить путем нажатия РТ2, а затем запустить новый процесс приготовления, не извлекая перед этим резервуар из прибора и не опорожняя его.



10 Выбор функции приготовления


В режиме «Вкл» можно путем простого поворота кнопки PT2 вправо или влево выбрать функцию приготовления. Символ выбранной функции приготовления горит на DSP3 оранжевым светом. Установленное время приготовления отображается на DSP1, установленные параметры (температура, вид продукта питания) – на DSP2.

Предлагаемые значения времени и температуры являются ориентировочными. Время приготовления может меняться в зависимости от вида и свойств блюда.

10.1.1 Функция приготовления на пару (программа с ручным управлением)

После выбора этой функции нажмите PT1, чтобы установить время и температуру. Символ температуры  начинает мигать.

Поверните PT1 вправо или влево, чтобы установить температуру.

Нажмите PT1 для подтверждения установки. Символ времени приготовления  начинает мигать.

Поверните PT1 вправо или влево, чтобы изменить предварительную установку времени приготовления.

Учитывайте, пожалуйста, данные таблицы приготовления (см. раздел 11).

Нажмите PT2, чтобы сразу же запустить процесс приготовления, или нажмите PT1, чтобы установить другое время для начала процесса приготовления (см. раздел «10.1.7 Отсрочка старта»).

10.1.2 Приготовление мяса (автоматическая программа)

После выбора этой функции нажмите PT1, чтобы установить нужные параметры. Дисплей DSP2 начинает мигать.

Поверните PT1 вправо или влево, чтобы установить отображаемый на DSP2 вид продукта питания.

На основании вида продукта питания время приготовления рассчитывается автоматически, но его можно изменить путем нажатия PT1.

Поверните PT1 вправо или влево, чтобы изменить предварительную установку времени приготовления.

Нажмите PT2, чтобы сразу же запустить процесс приготовления, или нажмите PT1, чтобы установить другое время для начала процесса приготовления (см. раздел «10.1.7 Отсрочка старта»).

Температура корректируется автоматически для достижения оптимального результата приготовления.



В приведенной таблице представлены программы и их продолжительность.

Программа	Вид мяса	Температура, °С	Время (мин)	Противень	Уровень
C 1 	Куриная грудка	100	30	Перфорированный	2
C 2 	Копченая присоленная свинина	100	45	Перфорированный	2
C 3 	Шницель из индейки	100	20	Перфорированный	2
C 4 	Свиная вырезка	100	25	Перфорированный	2
C 5 	Венские сосиски	90	15	Перфорированный	2

10.1.3 Приготовление рыбы (автоматическая программа)

После выбора этой функции нажмите РТ1, чтобы установить нужные параметры. Дисплей DSP2 начинает мигать.

Поверните РТ1 вправо или влево, чтобы установить отображаемый на DSP2 вид продукта питания.





На основании вида продукта питания время приготовления рассчитывается автоматически, но его можно изменить путем нажатия РТ1.

Поверните РТ1 вправо или влево, чтобы изменить предварительную установку времени приготовления.

Нажмите РТ2, чтобы сразу же запустить процесс приготовления, или нажмите РТ1, чтобы установить другое время для начала процесса приготовления (см. раздел «10.1.7 Отсрочка старта»).

Температура корректируется автоматически для достижения оптимального результата приготовления.

В приведенной таблице представлены программы и их продолжительность.

Программа	Вид рыбы	Температура, °С	Время (мин)	Противень	Уровень
b 1 	Форель	80	25	Перфорированный	2
b 2 	Креветки	90	15	Перфорированный	2
b 3 	Рыбное филе	80	18	Перфорированный	2
b 4 	Моллюски	100	25	Перфорированный	2
b 5 	Омар	100	30	Перфорированный	1/2



Инструкции для пользователя

10.1.4 Приготовление овощей (автоматическая программа)

После выбора этой функции нажмите РТ1, чтобы установить нужные параметры. Дисплей DSP2 начинает мигать.

Поверните РТ1 вправо или влево, чтобы установить отображаемый на DSP2 вид продукта питания.






На основании вида продукта питания время приготовления рассчитывается автоматически, но его можно изменить путем нажатия РТ1.

Поверните РТ1 вправо или влево, чтобы изменить предварительную установку времени приготовления.

Нажмите РТ2, чтобы сразу же запустить процесс приготовления, или нажмите РТ1, чтобы установить другое время для начала процесса приготовления (см. раздел «10.1.7 Отсрочка старта»).

Температура корректируется автоматически для достижения оптимального результата приготовления.

В приведенной таблице представлены программы и их продолжительность.

Программа	Продукт питания	Время (мин)	Противень	Уровень
A 1 	Брокколи	20	Перфорированный	2
A 2 	Морковь	25	Перфорированный	2
A 3 	Картофель и смеси овощей	25	Перфорированный	2
A 4 	Сахарный горох	15	Перфорированный	2
A 5 	Спаржа	25	Перфорированный	2

10.1.5 Функция разогрева и стерилизации (автоматическая программа)

После выбора этой функции нажмите РТ1, чтобы установить нужные параметры. Дисплей DSP2 начинает мигать.

Поверните РТ1 вправо или влево, чтобы установить отображаемый на DSP2 вид продукта питания.







На основании вида продукта питания время приготовления рассчитывается автоматически, но его можно изменить путем нажатия РТ1.

Поверните РТ1 вправо или влево, чтобы изменить предварительную установку времени приготовления.

Нажмите РТ2, чтобы сразу же запустить процесс разогрева, или нажмите РТ1, чтобы установить другое время для начала процесса разогрева (см. раздел «10.1.7 Отсрочка старта»).



Температура корректируется автоматически для достижения оптимального результата приготовления.
В приведенной таблице представлены программы и их продолжительность.

Программа	Блюдо	Температура, °С	Время (мин)	Указания	Противень	Уровень
r 1 	Порционные блюда	100	13		Решетка для гриля	2
r 2 	Готовые блюда/замороженные блюда	100	18	Снимите крышку с емкости и поставьте емкость на решетку.	Решетка для гриля	2
r 3 	Бобы	100	35	Время относится к стерилизации	Решетка для гриля	2
r 4 	Вишни	80	35	Литровые стеклянные банки	Решетка для гриля	2
r 5 	Сливы	90	35		Решетка для гриля	2
r 6 	Бутылочки с детским питанием	100	12		Решетка для гриля	2

10.1.6 Функция размораживания (программа с ручным управлением)

После выбора этой функции нажмите РТ1, чтобы изменить установленное время приготовления. Дисплей DSP1 начинает мигать.

Поверните РТ1 вправо или влево, чтобы изменить предварительную установку времени размораживания.


Обратите, пожалуйста, внимание на данные таблицы размораживания (см. раздел 11).

Нажмите РТ2, чтобы сразу же запустить процесс размораживания, или нажмите РТ1, чтобы установить другое время для начала процесса размораживания (см. раздел «10.1.7 Отсрочка старта»).



Инструкции для пользователя

10.1.7 Отсрочка старта

После нажатия РТ1 с целью установки времени отсрочки старта начинает мигать соответствующий индикатор , на DSP1 отображается текущее время, а на DSP2 появляется индикация «Auto».

Поверните РТ1 вправо или влево, чтобы установить время отсрочки старта.

Нажмите РТ2, чтобы подтвердить установленное время отсрочки старта. До установленного времени старта пароварка переходит в состояние ожидания.

На DSP3 отображается выбранная функция, а на DSP1 и DSP2 попеременно отображаются установленные параметры.

Если Вы хотели бы запустить процесс приготовления до установленного времени, просто нажмите РТ2.

Если Вы хотели бы отменить запрограммированный процесс приготовления, удерживайте РТ2 в нажатом положении три секунды.

10. 2 Во время работы прибора



Это нормально, что во время фазы нагрева из отверстия между дверцей и панелью управления выходит пар. Количество пара сокращается, когда в пароварке достигается установленная температура.

10.2.1 Прерывание процесса приготовления

Вы можете прервать процесс приготовления в любое время, для чего один раз нажмите РТ2 или откройте дверцу пароварки.

Прибор имеет функцию сброса пара, которая активируется путем нажатия кнопки Старт/Стоп. После этого пар постепенно выходит из рабочей камеры, чтобы предотвратить образование облака горячего пара при открывании дверцы прибора.

Этот процесс длится примерно 3 минуты. В это время на дисплее отображается слово «VAP».



Внимание! Когда Вы открываете дверцу во время или после процесса приготовления без использования этой функции, Вы должны принимать в расчет выход горячего воздуха или горячего пара из рабочей камеры. Отойдите на шаг назад или в сторону, чтобы избежать ошпаривания.

К этому моменту времени:

- Генерация пара сразу же прекращается, хотя пар продолжает образовываться, пока вода в резервуаре не остынет.
- Стенки рабочей камеры и резервуара для воды остаются очень горячими. Опасность ожога!
- Отсчет установленного времени прекращается, и на дисплее отображается оставшееся время приготовления.



Если хотите, то теперь Вы можете:

- перевернуть или перемешать блюдо, чтобы оно приготовилось равномерно.
- изменить параметры приготовления.
- отменить процесс приготовления.
- завершить процесс приготовления.

Для возобновления процесса приготовления закройте дверцу и нажмите РТ2.

10.2.2 Изменение параметров

Параметры эксплуатации (температуру, время и т.д.) можно изменять, только когда процесс приготовления был прерван. Действуйте следующим образом:

- Нажмите РТ1, чтобы активировать режим изменения параметров. Символ **min** начинает мигать. Поверните РТ1 вправо или влево, чтобы изменить оставшееся время приготовления.
- Для подтверждения нажмите РТ1, начинает мигать символ следующего параметра. Для изменения остальных параметров действуйте, как описано в главе о функциях.
- Для продолжения процесса приготовления нажмите РТ2.

10.2.3 Отмена процесса приготовления

Если Вы хотели бы отменить процесс приготовления, удерживайте РТ2 в нажатом положении 3 секунды.

Раздается акустический сигнал, и пароварка переходит в состояние, которое описано в следующем разделе (10.2.4).

10.2.4 Окончание процесса приготовления

По истечении времени приготовления или после нажатия РТ2 для завершения процесса приготовления раздаются три акустических сигнала, и на дисплее мигает индикация «End». Прибор начинает выполнение функции сброса пара. При выполнении этой функции пар постепенно выходит из рабочей камеры, чтобы предотвратить образование облака горячего пара при открывании дверцы прибора.

Этот процесс длится примерно 3 минуты. В это время на дисплее отображается слово «VAP». Если Вы хотели бы запустить новый процесс приготовления, нажмите РТ2 и поверните ручку.

Внимание! Когда Вы открываете дверцу во время или после процесса приготовления без использования этой функции, Вы должны принимать в расчет выход горячего воздуха или горячего пара из рабочей камеры. Отойдите на шаг назад или в сторону, чтобы избежать ошпаривания.





Инструкции для пользователя

После выключения прибора охлаждающий вентилятор продолжает еще некоторое время работать. Это стандартная функция, которая служит для снижения температуры пароварки.


После снижения температуры воды в резервуаре ниже 75 °С вода начинает откачиваться назад в резервуар для воды. Этот процесс длится примерно 10 минут. В это время на дисплее DSP1 отображается сообщение «PUMP». Когда на дисплее появляется сообщение «FULL», в резервуаре находится слишком много воды. Опорожните, пожалуйста, резервуар для воды и снова установите его на место.

Когда на дисплее появляется слово «DEP», процесс откачивания завершен, и резервуар для воды можно вынимать.

Выньте резервуар для воды и тщательно просушите его. Дайте рабочей камере немного остыть. Затем почистите и просушите ее с помощью тряпки или губки. **Оставьте дверцу прибора на некоторое время открытой, чтобы прибор мог полностью высохнуть.**

10.3 Вторичное меню

Прибор оснащен также скрытым «вторичным меню», которое предлагает следующие возможности:

1. Включение или выключение демо-функции (при которой выключаются все нагревательные элементы, так что функционирует только панель управления).
2. Проведение процесса удаления накипи.
3. Изменение жесткости воды.
4. Включение или выключение блокировки для безопасности детей ().

10.3.1 Демо-функция

В режиме «Выкл» (см. раздел «8.2 Режимы работы») удерживайте нажатой PT1 до тех пор, пока на DSP1 и DSP2 не появится сообщение «OFF SHO». Это означает, что демо-функция выключена (выключаются все нагревательные элементы, функционирует только панель управления).

Поверните PT1 влево или вправо, чтобы включить (ON SHO) или выключить (OFF SHO) эту функцию. Для нормальной работы прибора установите OFF SHO.

После установки нужного параметра нажмите PT2, чтобы снова переключить прибор в режим ожидания.




10.3.2 Функция удаления накипи

Внимание: из соображений безопасности нельзя прерывать процесс удаления накипи, который длится примерно 45 минут.

Во время выполнения процесса удаления накипи дверцу прибора можно оставить открытой или закрытой. (см. 11.1)

Для проведения процесса удаления накипи действуйте следующим образом:

В режиме «Выкл» (см. раздел «8.2 Режимы работы») удерживайте нажатой PT1 до тех пор, пока на DSP1 не появится сообщение «OFF SHO». Теперь нажимайте PT1, пока на DSP1 и DSP2 не появится сообщение «ENTR CAL».

Поверните PT1 вправо и одновременно нажмите PT2, чтобы активировать процесс удаления накипи. Когда функция активирована, на DSP2 появляется символ .

Как только на дисплее появляется индикация «**0.5L**», извлеките резервуар для воды. Налейте в резервуар для воды 0,5 л соответствующего раствора для удаления накипи и снова установите резервуар в прибор (см. 11.2).

Для запуска процесса удаления накипи, который длится примерно 30 минут, нажмите PT2.

Как только на дисплее замигает индикация «**1.0L**», и раздастся акустический сигнал, извлеките резервуар для воды и опорожните его.

Налейте в резервуар 1 л холодной воды и снова установите резервуар в прибор.

Нажмите PT2, чтобы запустить первый процесс промывания.

Как только на дисплее замигает индикация «**1.0L**», и снова раздастся акустический сигнал, извлеките резервуар для воды и опорожните его.

Налейте в резервуар 1 л холодной воды и снова установите резервуар в прибор.

Нажмите PT2, чтобы запустить второй процесс промывания.

После завершения процесса промывания на дисплее отображается слово «**End**».

Извлеките резервуар для воды из прибора, опорожните и просушите его.

10.3.3 Изменение жесткости воды

В режиме «Выкл» (см. раздел «8.2 Режимы работы») удерживайте нажатой PT1 до тех пор, пока на DSP1 не появится сообщение «OFF SHO». Теперь нажимайте PT1, пока на DSP1 и DSP2 не появится сообщение «MED DUR».

Поверните PT1 вправо или влево, чтобы установить жесткость воды. Можно выбрать опции HARD, MED и SOFT.


После установки нужного параметра нажмите PT2, чтобы снова переключить прибор в режим ожидания.




Инструкции для пользователя

10.3.4 Блокировка для безопасности детей

В режиме «Выкл» (см. раздел «8.2 Режимы работы») удерживайте нажатой PT1 до тех пор, пока на DSP1 не появится сообщение «OFF SHO». Теперь нажимайте PT1, пока на DSP1 не появится сообщение «OFF BLOC».

Поверните PT1 вправо или влево, чтобы включить (ON BLOC) или выключить (OFF BLOC) эту функцию. Эта функция блокирует все функции и кнопки прибора, если после 3 минут работы прибора пользователь не производил никаких настроек (при активации этой функции на DSP2 появляется символ ).

После установки нужного параметра нажмите PT2, чтобы снова переключить прибор в режим ожидания.

Чтобы включить блокировку для безопасности детей на короткое время для изменения программы приготовления или выбора другой функции, удерживайте PT1 в нажатом положении до тех пор, пока на DSP2 не появится символ . Теперь можно произвести нужные изменения. Через 2 минуты после последней установки блокировка для безопасности детей снова включается.

Чтобы полностью выключить блокировку для безопасности детей, выключите эту функцию во вторичном меню, как описано в этом разделе.



10. 4 Сообщения на дисплее

Дисплей	Описание
Удаление накипи	
<i>SOFT</i>	Мягкая вода
<i>MED</i>	Вода средней жесткости
<i>HARD</i>	Жесткая вода
<i>CAL</i>	Следует провести удаление накипи. Мигает – удаление накипи начинается.
<i>0.5L</i>	Налейте в резервуар для воды 0,5 л раствора для удаления накипи.
<i>1.0L</i>	Налейте в резервуар для воды 1 л холодной воды для промывания.
Резервуар для воды	
<i>RES</i>	Резервуар для воды не установлен или установлен неправильно.
<i>REF</i>	Резервуар для воды следует извлечь, опорожнить и снова установить на место.
Сброс пара и откачивание воды	
<i>VRP</i>	Показывает, что идет процесс сброса пара.
<i>PUMP</i>	Показывает, что холодная вода поступает в бойлер, а горячая вода откачивается в резервуар для воды.
<i>FULL</i>	Резервуар для воды следует извлечь, опорожнить и снова установить на место.
	Установка уровня воды (см. 8.3.2)
Системные предупреждения	
<i>HOT</i>	Температура в блоке управления слишком высокая.
Символы	
	Блокировка для безопасности детей
	Функция удаления накипи
	Индикатор уровня воды
	Температура



Инструкции для пользователя

10.5 Охлаждающий вентилятор

Прибор оснащен охлаждающим вентилятором, который включается, как только включается функция приготовления.

Вследствие работы охлаждающего вентилятора создается стандартный воздушный поток, который выходит над дверцей прибора и может выходить еще некоторое время после выключения пароварки.

10.6 Внутреннее освещение

Внутреннее освещение включается в следующих случаях:

- при открывании дверцы прибора, находящегося в режиме ожидания (см. раздел «8.2 Режимы работы»);
- при выборе функции с помощью ручки выбора функций.

Если оставить дверцу прибора открытой, то через 10 минут свет автоматически выключается.

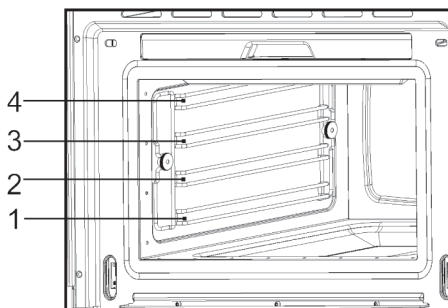


11 Ориентировочные значения параметров приготовления

Дополнительную информацию по приготовлению Вы можете получить из представленных ниже таблиц.

Предлагаемые значения времени и температуры являются ориентировочными. Время приготовления может меняться в зависимости от вида и свойств блюда.

Уровни установки, которые приведены в последнем столбце таблиц, показаны на приведенном ниже рисунке.



Перфорированный противень с блюдом следует по возможности устанавливать на 2 уровень. В этом случае неперфорированный противень следует устанавливать на 1 уровень. В него будут собираться стекающие капли воды, и прибор не загрязнится.

11.1 Мясо

Мясо	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Противень	Уровень
Куриные окорочка	4-10	100	40-45	Перфорированный	2
Куриные грудки	4-6	100	25-35	Перфорированный	2
Копченая присоленная свинина	500-1000 г	100	40-50	Перфорированный	2
Шницель из индейки	4-8	100	20-25	Перфорированный	2
Свинная вырезка, целиком	4-8	100	20-30	Перфорированный	2
Сосиски		80-100	10-15	Перфорированный	2



Инструкции для пользователя

11.2 Рыба

Рыба	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Противень	Уровень
Дорада	800-1200 г	80	30-40	Перфорированный	2
Форель	4 x 250 г	80	20-25	Перфорированный	2
Филе семги	500-1000 г	80	15-25	Перфорированный	2
Кумжа	1000-1200 г	80	25-35	Перфорированный	1/2
Тигровые креветки	500-1000 г	80	15-20	Перфорированный	2
Новозеландский зеленогубчатый моллюск	1000-1500 г	100	25-35	Перфорированный	2
Филе палтуса	500-1000 г	80	20-25	Перфорированный	2
Седцевидка (моллюск)	500-1000 г	100	10-20	Перфорированный	2
Омар	800-1200 г	100	25-30	Перфорированный	1/2
Филе трески	1000-1200 г	80	20-25	Перфорированный	2
Мидии	1000-1200 г	100	15-25	Перфорированный	2
Голец	4 x 250 г	80	25-30	Перфорированный	2
Пикша	1000-1200 г	80	20-25	Перфорированный	2
Филе тунца	500-1000 г	80	15-20	Перфорированный	2
Судак	4 x 250 г	80	25-30	Перфорированный	2



11.3 Яйца

Яйца	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежность	Уровень
Яйца в стакане	100	10-15	Решетка для гриля	2
Яйца вкрутую	100	15	Решетка для гриля	2
Яйца всмятку	100	10-12	Решетка для гриля	2

11.4 Гарниры

Гарниры	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежность	Уровень
Перловая крупа + жидкость	200 г + 400 мл	100	30-35	Решетка для гриля	2
Манная крупа + жидкость	200 г + 300 мл	100	10-20	Решетка для гриля	2
Чечевица + жидкость	200 г + 375 мл	100	20-50	Решетка для гриля	2
Рис + жидкость	200 г + 250 мл	100	25-40	Решетка для гриля	2

11.5 Клецки

Клецки	Температура (°C)	Время (мин)	Противень	Уровень
Сладкие клецки	100	20-30	Неперфорированный	2
Сладкие дрожжевые клецки	100	15-20	Неперфорированный	2
Дрожжевые клецки	100	15-25	Неперфорированный	2
Хлебные клецки	100	20-25	Неперфорированный	2
Хлебные клецки в салфетке на пару	100	25-30	Неперфорированный	2



Инструкции для пользователя

11.6 Овощи

Овощи		Температура (°С)	Время (мин)	Противень	Уровень
Баклажаны	Кружками	100	15-20	Перфорированный	2
Бобы		100	35-45	Перфорированный	2
Брокколи	Соцветия со стеблем	100	25-30	Перфорированный	2
Брокколи	Соцветия без стебля	100	15-20	Перфорированный	2
Цветная капуста	Соцветия	100	25-30	Перфорированный	2
Цветная капуста	Головки целиком	100	40-45	Перфорированный	1
Горох		100	30-35	Перфорированный	2
Фенхель	Полосками	100	15-20	Перфорированный	2
Фенхель	Половинки	100	20-30	Перфорированный	2
Картофель в мундире	Целиком, очень мелкий	100	20-25	Перфорированный	2
Картофель в мундире	Целиком, очень крупный	100	45-50	Перфорированный	2
Картофель чищенный	Кусочками	100	20-25	Перфорированный	2
Свекла	Кусочками	100	20-25	Перфорированный	2
Сахарный горох		100	15-20	Перфорированный	2
Морковь	Кружками	100	25-30	Перфорированный	2
Кукурузный початок		100	50-60	Перфорированный	2
Красный стручковый перец (паприка)	Полосками	100	12-15	Перфорированный	2
Перец чили		100	12-15	Перфорированный	2

Инструкции для пользователя



Овощи		Температура (°C)	Время (мин)	Противень	Уровень
Шампиньоны	Порезанные на 4 части	100	12-15	Перфорированный	2
Лук	Кольцами	100	10-12	Перфорированный	2
Брюссельская капуста		100	25-35	Перфорированный	2
Сельдерей	Полосками	100	15-20	Перфорированный	2
Спаржа		100	20-35	Перфорированный	2
Шпинат		100	12-15	Перфорированный	2
Листовой сельдерей		100	25-30	Перфорированный	2
Цукини	Кружками	100	12-18	Перфорированный	2

11.7 Десерты

Десерты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежность	Уровень
Пропаренные яблоки	500-1500 г	100	15-25	Неперфорированный противень	2
Пропаренные груши	500-1500 г	100	25-30	Неперфорированный противень	2
Крем-брюле		80	20-25	Решетка для гриля	2
Крем-карамель		80	25-30	Решетка для гриля	2
Йогурт		40	4-6 ч	Решетка для гриля	2
Персики на пару	500-1500 г	100	15-20	Неперфорированный противень	2



Инструкции для пользователя

11.8 Фрукты (стерилизация/консервирование)

Фрукты	Количество	Температура (°С)	Время (мин)	Принадлежность	Уровень
Груши	4-6 литровых банок	100	30-35	Решетка для гриля	1
Вишни	4-6 литровых банок	80	30-35	Решетка для гриля	1
Персики	4-6 литровых банок	80	30-35	Решетка для гриля	1
Сливы	4-6 литровых банок	80	30-35	Решетка для гриля	1

11.9 Разогрев

Разогрев	Количество	Температура (°С)	Время (мин)	Принадлежность	Уровень
Порционные блюда	1-2	100	12-15	Решетка для гриля	2
Порционные блюда	3-4	100	15-20	Решетка для гриля	2
Порционные блюда		100	15-20	Решетка для гриля	2

11.10 Бланширование

Овощи	Количество	Температура (°С)	Время (мин)	Принадлежность	Уровень
Например, бобы, чечевица		100	10-12	Перфорированный противень	2
Грюнколь (капуста листовая)	1000-2000 г	100	12-16	Перфорированный противень	2
Капуста савойская	10-20	100	12-15	Перфорированный противень	2
Белокочанная капуста, целиком	2000-2500 г	100	30-45	Перфорированный противень	1
Очищенные томаты		80	12	Решетка для гриля	2



11.11 Размораживание

Овощи/гарниры		Температура (°С)	Время (мин)	Принадлежность	Уровень
Брокколи	Соцветия со стеблем	40	15-20	Перфорированный противень	2
Овощные смеси		40	15-20	Перфорированный противень	2
Листья шпината	Порции	40	10-15	Неперфорированный противень	2
Цветная капуста	Соцветия	40	15-20	Перфорированный противень	2
Горох		40	15-25	Перфорированный противень	2
Грюнколь (капуста листовая)	Большая порция	40	25-35	Неперфорированный противень	2
Морковь	Кружками	40	15-20	Перфорированный противень	2
Брюссельская капуста		40	20-25	Перфорированный противень	2
Спаржа		40	25-30	Перфорированный противень	2
Готовые блюда		40	В соответствии с указаниями на упаковке	Решетка для гриля	2
Хлеб		40	10-25	Решетка для гриля	2
Рис		40	15-25	Неперфорированный противень	2
Чечевица		40	15-20	Неперфорированный противень	2
Лапша		40	15-20	Неперфорированный противень	2



Инструкции для пользователя

11.12 Приготовление на двух различных уровнях

Некоторые рекомендации:

Когда Вы готовите одновременно на двух различных уровнях, Вам следует всегда устанавливать принадлежности на 2 или 3 уровень и на 1 уровень.

Различия во времени приготовления блюд можно отрегулировать следующим способом:

Блюда с более длительным временем приготовления следует устанавливать в верхней части рабочей камеры. Блюда с коротким временем приготовления следует устанавливать на 1 уровень.

Пример: овощи, картофель и рыба.

Картофель и овощи в соответствующих емкостях поставьте на решетку на 2 или 3 уровень.

Установите рыбу на 1 уровень.

Если для приготовления рыбы Вы используете перфорированный противень, под ним следует установить неперфорированный противень для сбора стекающей с рыбы жидкости. Благодаря этому прибор останется чистым.

Время: овощи и картофель – 25-35 минут.

Время: рыба – в зависимости от вида – 15-25 минут.

Выберите самое длительное время приготовления. Благодаря размещению на различных уровнях все продукты будут готовы одновременно и при этом не переварятся.



12 Уход и техническое обслуживание

12.1 Удаление накипи

При выработке пара в парогенераторе всегда появляются отложения извести, независимо от жесткости местной воды (от содержания извести в воде).

Интервалы между отдельными процедурами удаления накипи зависят от жесткости воды и частоты использования прибора. Если Вы пользуетесь прибором 4 x 30 минут в неделю, то удаление накипи следует (в зависимости от жесткости воды) проводить со следующими интервалами:

Жесткость воды	Индикация на дисплее	Удаление накипи примерно через
Очень мягкая вода	<i>SOFT</i>	18 месяцев
Вода средней жесткости	<i>MED</i>	9 месяцев
Очень жесткая вода	<i>HARD</i>	6 месяцев

Прибор автоматически определяет, когда необходимо проводить удаление накипи. В этом случае загорается символ удаления накипи. Если удаление накипи не проводится, то после нескольких процессов приготовления символ удаления накипи начинает мигать. Если и теперь удаление накипи не проводится, то после еще нескольких процессов приготовления прибор блокируется, символ удаления накипи светится постоянно, а на дисплее мигает сообщение «CAL». Пароварка будет разблокирована только после проведения процесса удаления накипи.

Для проведения удаления накипи действуйте, как описано в главе «10.3.2 Функция удаления накипи».

Важное указание: если Вы не проводите удаление накипи вовремя, это может привести к нарушениям в работе прибора или даже к его поломке.

12.2 Подходящие растворы для удаления накипи

Для удаления накипи используйте подходящие растворы для удаления накипи, например, «durgol»® или жидкое средство для удаления накипи в кофе-машинах. Обычные растворы для удаления накипи могут не подходить, если содержат пенообразующие вещества.

Внимание! Не используйте уксус или средства на основе уксуса, так как они могут привести к нарушению внутренней циркуляции в приборе.

12.3 Процесс удаления накипи

См. раздел 10.3.2.



Инструкции для пользователя

12.4 Чистка рабочей камеры

Не применяйте абразивные чистящие средства, например, жесткие губки, стальную вату и т.д., так как они могут повредить поверхности прибора.

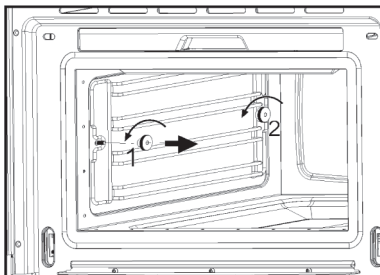
Чистите рабочую камеру влажной тряпкой, пока прибор еще теплый. После чистки просушите рабочую камеру.

Для облегчения чистки навесные решетки можно снять (см. следующую главу).

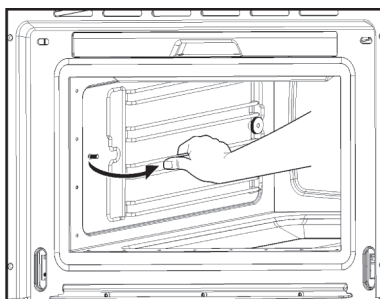
Важное указание: не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине.

12.5 Снятие навесных решеток

1. Вращайте гайку с накаткой 1 на передней стороне навесной решетки против часовой стрелки и отвинтите ее.

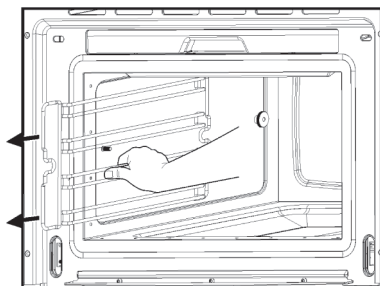


2. Вращайте гайку с накаткой 2 на задней стороне навесной решетки против часовой стрелки и отвинтите ее. Не снимайте гайку полностью.





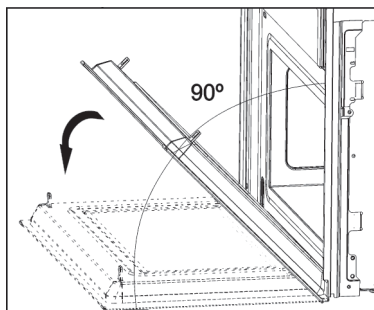
3. Сдвиньте навесную решетку вглубь рабочей камеры и выньте ее вперед.



Чтобы снова установить навесную решетку на место, задвиньте ее сзади под гайку с накаткой 2, а спереди установите на винт. Туго затяните гайки с накаткой 1 и 2, вращая их по часовой стрелке.

12.6 Снятие дверцы прибора

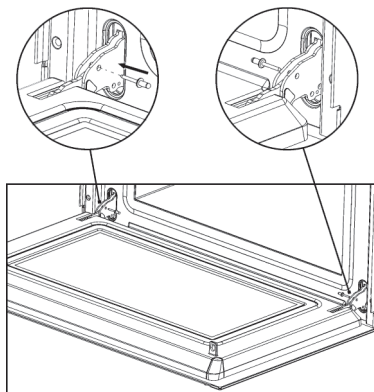
1. Максимально широко откройте дверцу прибора.



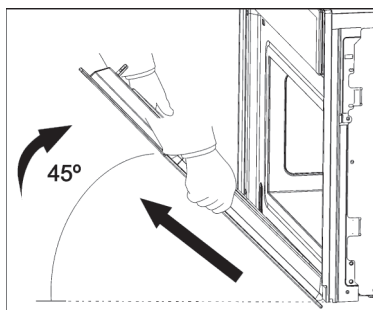


Инструкции для пользователя

2. Вставьте в отверстия петель два штифта.



3. Закрывайте дверцу до тех пор, когда ее можно будет вынуть.



4. Чтобы снова установить дверцу, вставьте петли дверцы в отверстия спереди.
5. Максимально откройте дверцу и выньте штифты.



13 Чистка прибора



Внимание! Чистите прибор только в выключенном состоянии. Выньте вилку прибора из розетки или выключите предохранитель прибора в блоке предохранителей.



Внимание! Не применяйте для чистки абразивные чистящие средства и жесткие губки, которые могут поцарапать поверхности прибора, а также предметы с острыми краями.



Внимание! Никогда не используйте парочистители или очистители высокого давления.

13.1 Передняя панель

В стандартном случае следует чистить прибор только влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавьте в воду для промывки несколько капель средства для мытья посуды. После чистки вытрите прибор насухо.

Для чистки приборов с поверхностями, на которых не остаются отпечатки пальцев, используйте слабое средство для чистки стекла и мягкую тряпку из безворсовой ткани. Протирайте, не нажимая на поверхность. Сразу же удалите пятна извести, жира, крахмала и белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.

Не допускайте попадания воды в прибор.

13.2 Рабочая камера

После каждого пользования прибором удаляйте мягкой тряпкой воду на дне рабочей камеры. Оставляйте дверцу прибора открытой, чтобы рабочая камера могла охладиться.

Для удаления засохших пятен не используйте агрессивные чистящие средства. **Не применяйте для чистки аэрозоли для чистки духовых шкафов или другие агрессивные или абразивные чистящие средства.**

Постоянно поддерживайте чистоту дверцы прибора и его передней панели, чтобы дверца правильно открывалась и закрывалась.

Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия прибора. Стекланный плафон лампы находится на верхней стенке рабочей камеры и легко снимается для чистки. Вы легко можете его отвинтить и почистить с использованием воды и средства для мытья посуды.

13.3 Принадлежности

Чистите принадлежности после каждого использования. При сильном загрязнении замочите их и потом почистите щеткой или губкой. Все принадлежности за исключением резервуара для воды можно мыть в посудомоечной машине.



Инструкции для пользователя

14 Внеплановое техническое обслуживание

Время от времени прибор требует небольшого технического обслуживания или замены быстроизнашивающихся деталей (например, уплотнителей, ламп и т.д.). Ниже представлены некоторые указания по техническому обслуживанию.

Перед всеми работами с находящимися под напряжением деталями следует отключить прибор от электросети.




14.1 Устранение неисправностей

Внимание! Все ремонтные работы должны проводиться квалифицированными специалистами. Опасен любой ремонт, который проводится лицом, не имеющим на это разрешение изготовителя прибора.

В следующих случаях не нужно обращаться в сервисную службу.

Отсутствует индикация на дисплее.	– Индикация времени была выключена (см. раздел «Режимы работы»).
При нажатии на кнопку ничего не происходит.	– Включена блокировка для безопасности детей (см. раздел «Блокировка для безопасности детей»).
Прибор не работает.	– Проверьте, правильно ли вставлена вилка прибора в розетку. – Проверьте, включен ли прибор.
При работе прибора слышны странные шумы.	– Это рабочие шумы, связанные с процессом приготовления, например, с подачей насосом воды в парогенератор. – Пар в рабочей камере создает давление, на которое стенки рабочей камеры реагируют шумами. – Эти шумы абсолютно нормальны и не представляют собой никакой проблемы.
Блюда не нагреваются или нагреваются очень медленно.	– Правильно ли Вы выбрали время приготовления и температуру? – Вы поместили в прибор большее количество продуктов или более холодные продукты, чем обычно.
На дисплее появляется сообщение «Err_».	– Обратитесь в сервисную службу.

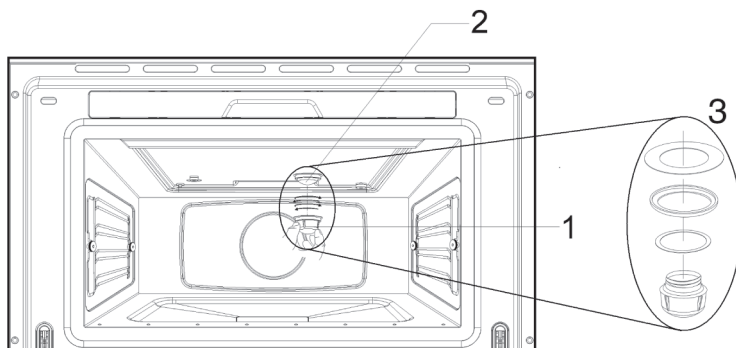


Даже после завершения процесса приготовления прибор издает шумы.	Это не является неисправностью. Некоторое время после завершения приготовления продолжает работать охлаждающий вентилятор. Когда температура снизится в достаточной степени, вентилятор автоматически выключается.
Прибор работает, но внутреннее освещение не включается.	Если прибор работает нормально, то, скорее всего, перегорела лампа накаливания. Вы можете продолжать пользоваться прибором.
На дисплее появляется индикация  .	Установка уровня воды (см. 8.3.2)

14.2 Замена лампы накаливания

Чтобы заменить лампу накаливания, действуйте следующим образом:

- Отключите прибор от электросети. Для этого выньте вилку прибора из розетки или выключите предохранитель прибора в блоке предохранителей.
- Отвинтите стеклянный плафон лампы (1) и снимите его.
- Извлеките лампу накаливания (2). Внимание! Лампа накаливания может быть очень горячей.
- Установите новую лампу накаливания 230-240 В/15 Вт, цоколь E14. Следуйте инструкциям изготовителя ламп накаливания. Важное указание: убедитесь, что уплотнительные кольца (3) установлены в правильной последовательности.
- Снова привинтите стеклянный плафон лампы (1).
- Снова подключите прибор к электросети.





15 Установка прибора

15.1 Перед установкой

Убедитесь, что сетевое напряжение на типовой табличке прибора совпадает с напряжением Вашей электросети.

Откройте дверцу прибора и **извлеките из него все принадлежности** и упаковочный материал.

Внимание! Передняя панель прибора может быть заклеена **защитной пленкой**. Перед вводом прибора в эксплуатацию в первый раз осторожно снимите пленку. Начинать снимать с внутренней стороны.

Убедитесь, что прибор не поврежден.

Проверьте, правильно ли закрывается дверца прибора, и нет ли повреждений на внутренней стороне дверцы и передней панели прибора.

Не пользуйтесь прибором, если поврежден кабель питания или вилка прибора, если прибор функционирует неправильно, если он поврежден, или если его уронили.

Установите прибор на ровную и устойчивую поверхность. Не следует устанавливать прибор рядом с источниками тепла, радиоприемником или телевизором.

При установке прибора проследите, чтобы кабель питания не контактировал с влагой, предметами с острыми краями и задней стороной прибора. Высокие температуры могут повредить кабель питания.

Внимание: убедитесь, что после установки прибора розетка, к которой он подключен, остается доступной.

15.2 Подключение к электросети



Типовая табличка с техническими характеристиками, серийным номером и контрольным знаком расположена на раме дверцы прибора и хорошо видна.

Ни в коем случае не следует удалять типовую табличку.



Прибор должен быть заземлен в соответствии с предписаниями по технике безопасности для электроприборов.



При фиксированном подключении прибора к электросети питающий провод прибора должен быть оснащен размыкающим устройством с минимальным расстоянием между контактами **3 мм**, которое должно быть установлено в легко доступном месте рядом с прибором.



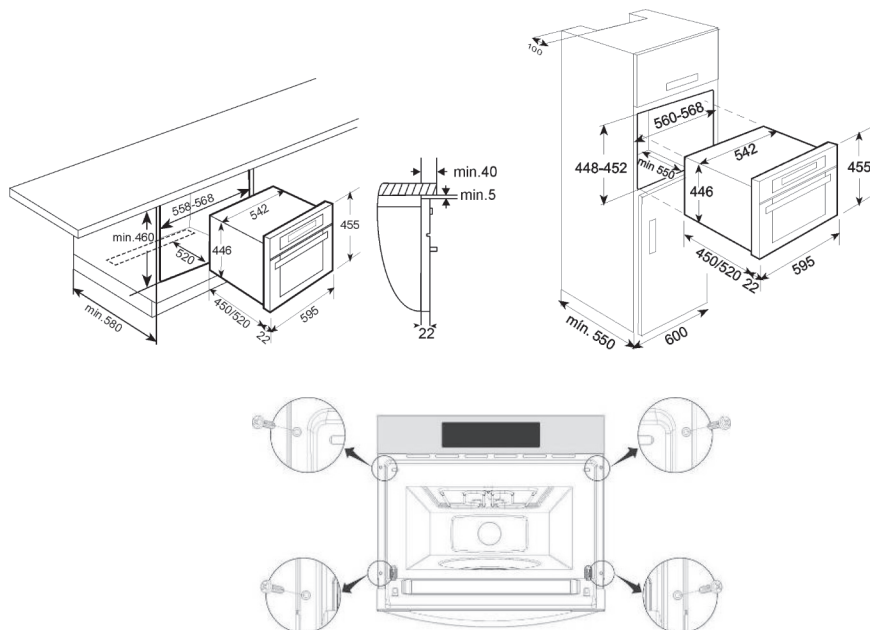
Если прибор подключается к электросети через розетку, следует убедиться, что вилка подходит к розетке. Не используйте для подключения переходники, тройники и адаптеры, так как это может привести к перегреву и возгоранию.



15.3 Установка прибора

Прибор имеет конструкцию, позволяющую встраивать его в шкаф из жаростойких материалов. Придерживайтесь размеров, указанных на приведенных ниже рисунках.

Если прибор встраивается в высокий шкаф, проследите, чтобы с верхней/задней стороны шкафа было отверстие глубиной 100 мм.



Завинтите в раму прибора 4 винта.

Изготовитель оставляет за собой право без уведомления вносить в конструкцию прибора изменения, необходимые для его улучшения. Поэтому рисунки и описания в этой инструкции не имеют обязательную силу, а служат лишь для ознакомления с прибором.

